



Model LRC7

Rethermalizer Four
Installation, Service et Pièces Détachées

LBC Bakery Equipment, Inc.

5901 – 23rd Drive West, Suite 105
Everett, WA 98203
Phone: 888-RACKOVN (888-722-5686)
Fax: 425-642-8310
Email: parts@lbcbakery.com
Website: www.lbcbakery.com

REV A 2/2014

LIRE EN PREMIER

CE MANUEL DOIT ETRE MAINTENU POUR RÉFÉRENCE FUTURE. LIRE, COMPRENDRE ET SUIVRE LES INSTRUCTIONS ET LES AVERTISSEMENTS CONTENUS DANS CE MANUEL.



LBC Votre appareil a été fabriqué conformément aux normes rigides. L'appareil a été testé et est répertorié par société Intertek Testing Services (ETL Semko) et satisfait aux prescriptions de sécurité et normes en matière d'assainissement.

A) La responsabilité du fabricant est à alimentation adapté, des instructions détaillées et des recommandations pour le bon fonctionnement et la maintenance.

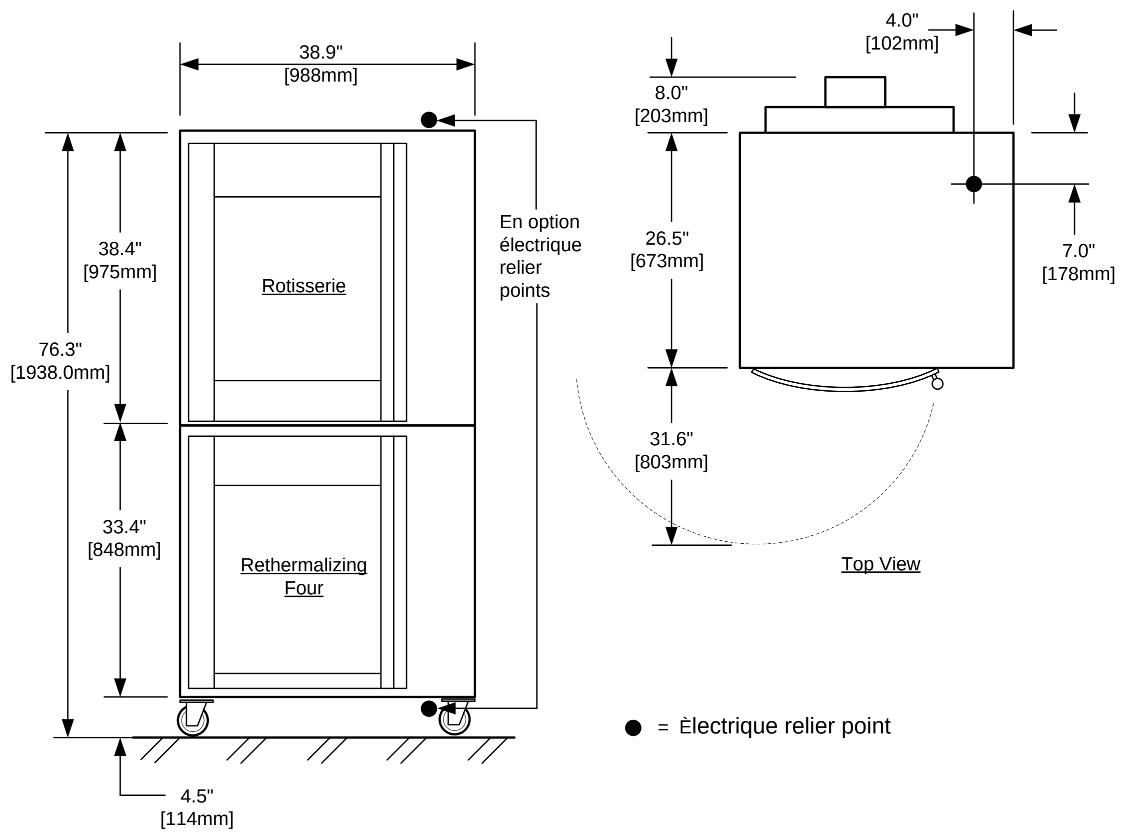
B) Toutes les opérations, l'entretien et la réparation de ce produit ou sur tout autre appareil doivent être effectuées par du personnel dûment formé et qualifié, et toutes ces opérations, la maintenance et les réparations doivent être effectuées avec diligence. Il est de la responsabilité du propriétaire/opérateur pour assurer une formation adéquate et de la diligence de toute personne entrant en contact avec l'un ou l'autre des unités ou la sortie (produit, fumées ou autrement) de l'objet unités. Il est de la responsabilité du propriétaire/opérateur de s'assurer que les unités sont installés et exploités conformément aux normes OSHA 1910.263.

C) Un périodique et régulière du programme de nettoyage, d'inspection et de maintenance doit être établi et entretien complet des enregistrements conservés. Il est de la seule responsabilité du propriétaire/opérateur de créer, planifier et appliquer la fréquence et la portée de ces programmes conformément aux pratiques recommandées et en tenant dûment compte de conditions de fonctionnement réelles.

D) L'appareil doit être utilisé dans des limites qui ne doivent pas dépasser ses limites de fonctionnement. Il est de la responsabilité de l'utilisateur à faire fonctionner cet appareil conformément aux règles et limites décrites dans ce manuel et la publication de la fiche de caractéristiques, et conformément aux directives et aux instructions du propriétaire/exploitant de l'appareil ou de l'employeur, et en conformité avec les normes fédérales, d'état et locales lois et ordonnances.

TABLE DES MATIÈRES

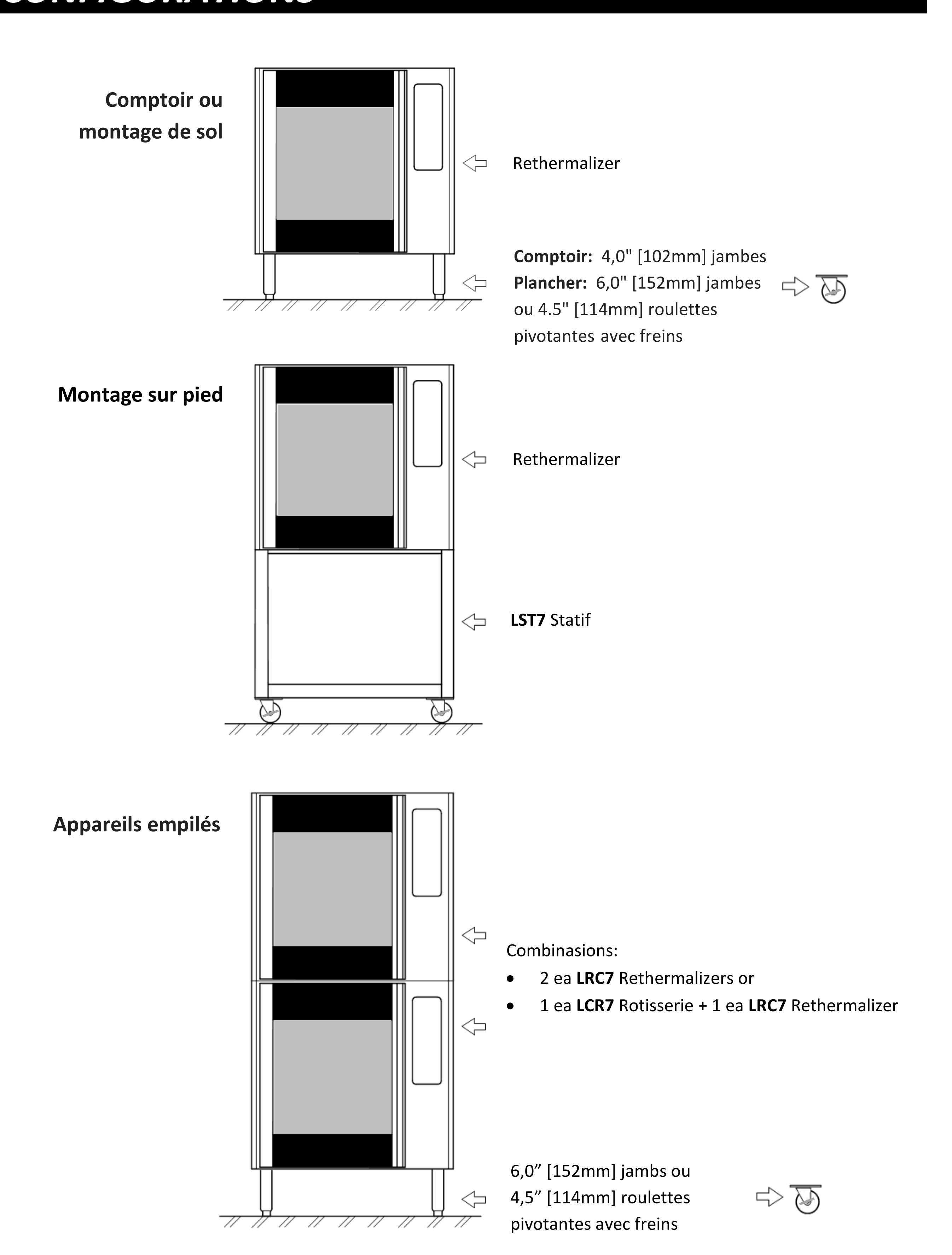
CARACTÉRISTIQUES



Modèle	Poids réel	Poids à l'expédition	Classe de marchandises
LRC7 Rethermalizing Four	430 lbs [195kg]	580 lbs [263kg]	85
LCR7 Poulet Rotisserie (référence)	460 lbs [209kg]	610 lbs [277kg]	85

Modèle	Tension	kW	Min intensité du circuit		Max disjoncteur taille	
			1 Phase	3 Phase	1 Phase	3 Phase
LRC7 Rethermalizing Four	208VAC	8.0	55	N/A	60	N/A
	240VAC	8.0	50	N/A	60	N/A
	208VAC	9.0	N/A	40	N/A	60
	240VAC	9.0	N/A	35	N/A	60
LCR7 Poulet Rotisserie (référence)	208VAC	8.0	55	N/A	60	N/A
	240VAC	8.0	50	N/A	60	N/A
	208VAC	9.0	N/A	40	N/A	60
	240VAC	9.0	N/A	35	N/A	60

CONFIGURATIONS



CONDITIONS D'INSTALLATION

LBC Bakery Equipment Co. est, pour un contingent tarifaire sur l'emplacement du site et à condition que les conditions d'installation sont remplies, fournir un organisme de service en usine autorisé à installer la LBC Rotisserie. Le chantier doit être prêt pour l'installation avant LBC Bakery Equipment, Inc. ou son agent agréé arrive. Si le site d'installation n'est pas bien préparée ou si il ya des retards dans la construction, le client est responsable de tous les frais engagés pendant ce délai. Tous les frais résultant du retard de l'emploi ou de l'extension, pour des raisons indépendantes de la volonté de LBC Bakery Equipment, Inc. sont à la charge du client. L'installation doit être effectuée pendant les heures normales de bureau. Cette installation est pour un seul voyage. Start-up et de la formation ne sont pas inclus.

DANS TOUS LES CAS, LA ÉLECTRIQUES, LES RACCORDEMENTS MÉCANIQUES ET VENTILATION DOIT SATISFAIRE À TOUTES FÉDÉRAL, ÉTATIQUE AT AUX CODES LOCAUX OU ORDONNANCES.

Il est de la responsabilité du propriétaire / opérateur à effectuer les opérations suivantes:

A) Fixez tous les permis nécessaires et répondre à toutes les exigences du code local.
B) S'assurer que le site d'installation est effacé et prêt pour l'installation avant l'installateur agréé arrive sur le site. Le site doit être lisse et de niveau.
C) Fournir des services d'électricité dans les cinq (5) mètres de l'emplacement d'installation par les spécifications fournies par LBC Bakery Equipment, Inc.
D) Fournir métiers autorisé personne à faire les connexions électriques finales.
E) Assurer une ventilation adéquate, y compris hottes ventilées et pénétrations associés.
F) Retirez tous les matériaux d'emballage, caisses, etc résultant de l'installation.
G) Fournir une tôlerie exigé par les codes locaux ou autrement pour combler les lacunes entre l'appareil et les murs adjacents ou d'autres structures de bâtiment.

RÉCEPTION ET DÉBALLAGE



P R U D E N C E	**CET APPAREIL PÈSE JUSQU'À 580 LBS. POUR LA MANIPULATION, INSTALLATEUR DOIT OBTENIR DE L'AIDE AU BESOIN OU EMPLOYER UN ÉQUIPEMENT DE MANUTENTION APPROPRIÉ (COMME UN CHARIOT ÉLÉVATEUR, DOLLY OU PALETTE JACK) POUR RETIRER L'APPAREIL DE SON CARTON D'EMBALLAGE ET DE LE DÉPLACER VERS LE LIEU D'INSTALLATION.**
P R U D E N C E	**BRETELLES DE PORT SONT SOUS TENSION ET PEUVENT SNAP BACK QUAND ON LES COUPE.**







Réception

Dès réception de l'appareil, vérifiez immédiatement les dommages (à la fois visible et invisible) et la perte. Dommage visible doit être noté sur la facture de transport au moment de la livraison et signé par l'agent du transporteur. Dommage ou perte caché signifie dommages ou pertes qui ne devient apparent que la marchandise a été déballé. En cas de dommage ou de perte caché est découvert sur le déballage, faire une demande écrite à l'inspection par l'agent du transporteur dans les 15 jours de la livraison. Tous les matériaux d'emballage doivent être conservés pour l'inspection. NE PAS retourner la marchandise endommagée à LBC Bakery Equipment, Inc. vous devez déposer votre réclamation auprès du transporteur.

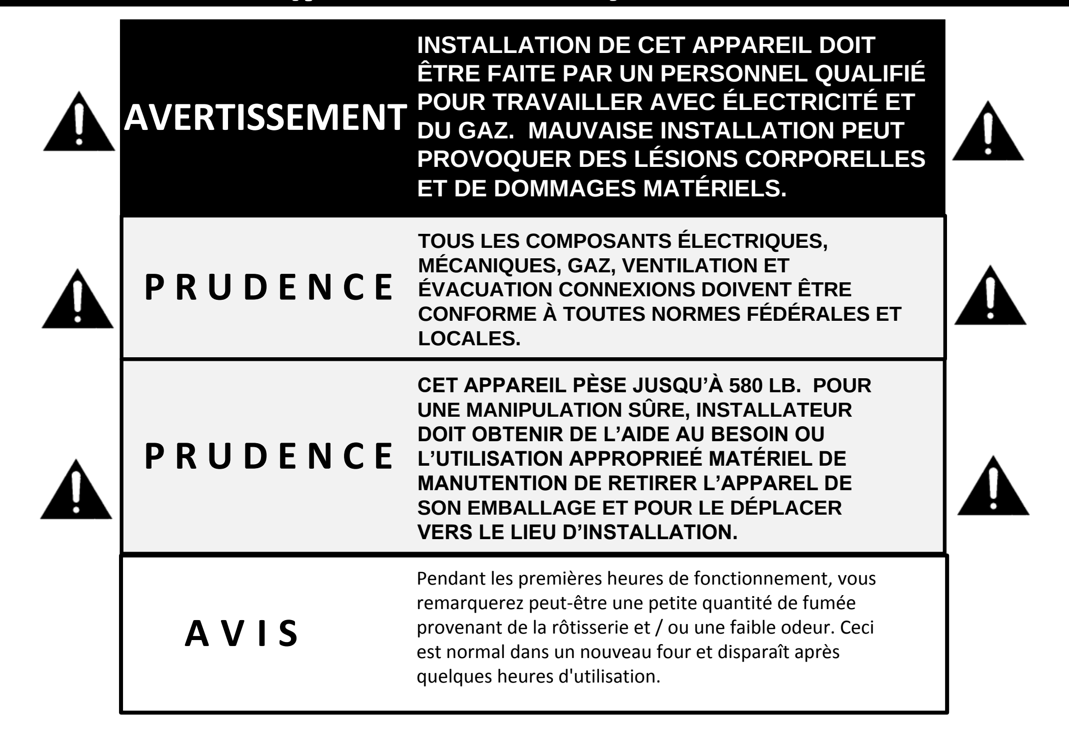
Emplacement

Avant de le déballer, déplacer l'appareil au plus près de son emplacement prévu que possible. Emballages existants permettra de protéger le four de dommages physiques normalement associé à déplacer dans les couloirs et les portes.

Déballage

L'appareil arrivera dans un cadre de bois et apposé à une palette. Retirez le cadre en bois et bandes de cerclage avant de soulever l'unité de la palette et placer dans son emplacement prévu.

INSTALLATION (partie 1 de 2)



Dégagements

Dégagement minimum de construction combustible: 0 "[0 mm] à partir des côtés, 0" [0 mm] de l'arrière et 6 "[152 mm] de haut. Cet appareil peut être installé sur des surfaces combustibles. L'emplacement d'installation doit permettre un dégagement suffisant pour l'entretien et au bon fonctionnement de la porte de chargement.

Jambes, roulettes ou statif

Pieds ou de roulettes sont disponibles pour les combinaisons simples et empilés appareil. En outre, une seule unité peut avoir un stand. installer l'appareil sur les jambes, roulettes ou un stand avec le matériel d'acier inoxydable fourni (16 ch de ce qui suit: boulons à tête hexagonale de 10 à 1,2 x 20mm, 10mm scission rondelle de blocage et 10mm rondelles).

Empilable

Si les appareils d'empilage, placez doucement le four haut sur le fond du four avec les portes et les côtés alignés. Fixer les appareils à travers les supports d'empilement pré-attachés à la face inférieure de la rôtisserie et dans les trous taraudés recevant à la face supérieure du rethermalizer. Utilisez le matériel en acier inoxydable fourni (16 ch de ce qui suit: 10-1.2x boulons 20 mm hexagonaux, rondelles de blocage 10mm fendus et 10mm rondelles). Vérifiez que les deux appareils afin de s'assurer qu'ils sont au même niveau.

Connexion de l'alimentation électrique

Une plaque de montage avec un trou de 1,25 "[32mm] pour connecter un connecteur de conduit électrique est installé au fond du compartiment de commande. La plaque peut être déplacé vers le haut de l'appareil pour s'adapter à différents points de connexion, comme indiqué dans la section de ce guide. Utilisez un conduit flexible ou câble si le four est installé à roulettes, fournissant une longueur suffisante pour permettre le four à être déplacé pour le nettoyage sans appliquer une tension sur les connexions électriques.

INSTALLATION (partie 2 de 2)

Tether de sécurité

Unités sur roulettes doivent être fixés à une structure de bâtiment avec le cordon de sécurité fourni. Fixez une extrémité de l'attache à un panneau latéral de l'unité (du côté non-contrôle est recommandé) en utilisant n'importe quel panneau existant monture à vis. Un trou supplémentaire doit être foré à côté de l'existant vis de montage pour fixer la plaque à 2 trous situé à chaque extrémité de l'attache. Un trépan de forage et le matériel de montage sont fournies dans le kit d'attache. Attachez l'extrémité libre de l'attache à une structure sécurisée et apposer l'étiquette d'avertissement prévu au panneau de contrôle côté.

Inspection intérimaire

Avant de tourner four, vérifier ce qui suit:

- La porte de chargement (s) d'ouverture / fermeture librement au-delà de 90 ° sans obstruction
- Tous les matériaux d'emballage ont été retirés de l'intérieur du four
- Effacer protection en plastique de la plaque de données a été supprimé
- Les empreintes digitales, les résidus d'adhésif, etc. ont été nettoyés de l'intérieur et l'extérieur du four

Contrôleur de démarrage vérifier (reportez-vous à la section Fonctionnement de l'automate)

Pendant que le four est connecté à vivre puissance, appuyez sur le bouton d'alimentation du panneau de commande et vérifier que les conditions suivantes se produisent au démarrage initial:

- Pré-chauffe du four (éléments sont sous tension) à la température programmée dans la recette ouvert
- Plafond et murs intérieurs ventilateurs chaleur circulation arrière sont sur
- Ventilateur axial du compartiment de commande est sur

Porte de chargement vérification du commutateur

Alors que le four préchauffe, ouvrir la porte de chargement et de vérifier les conditions suivantes:

- Le mot «door» clignote dans l'horloge
- La chaleur s'éteint (éléments sont hors tension)
- Plafond intérieur et le mur arrière ventilateurs chaleur circulation s'éteignent

Éclairage intérieur vérifier

Alors que le four préchauffe, appuyez sur la touche marche / arrêt et vérifiez que les deux lumières intérieures s'allument.

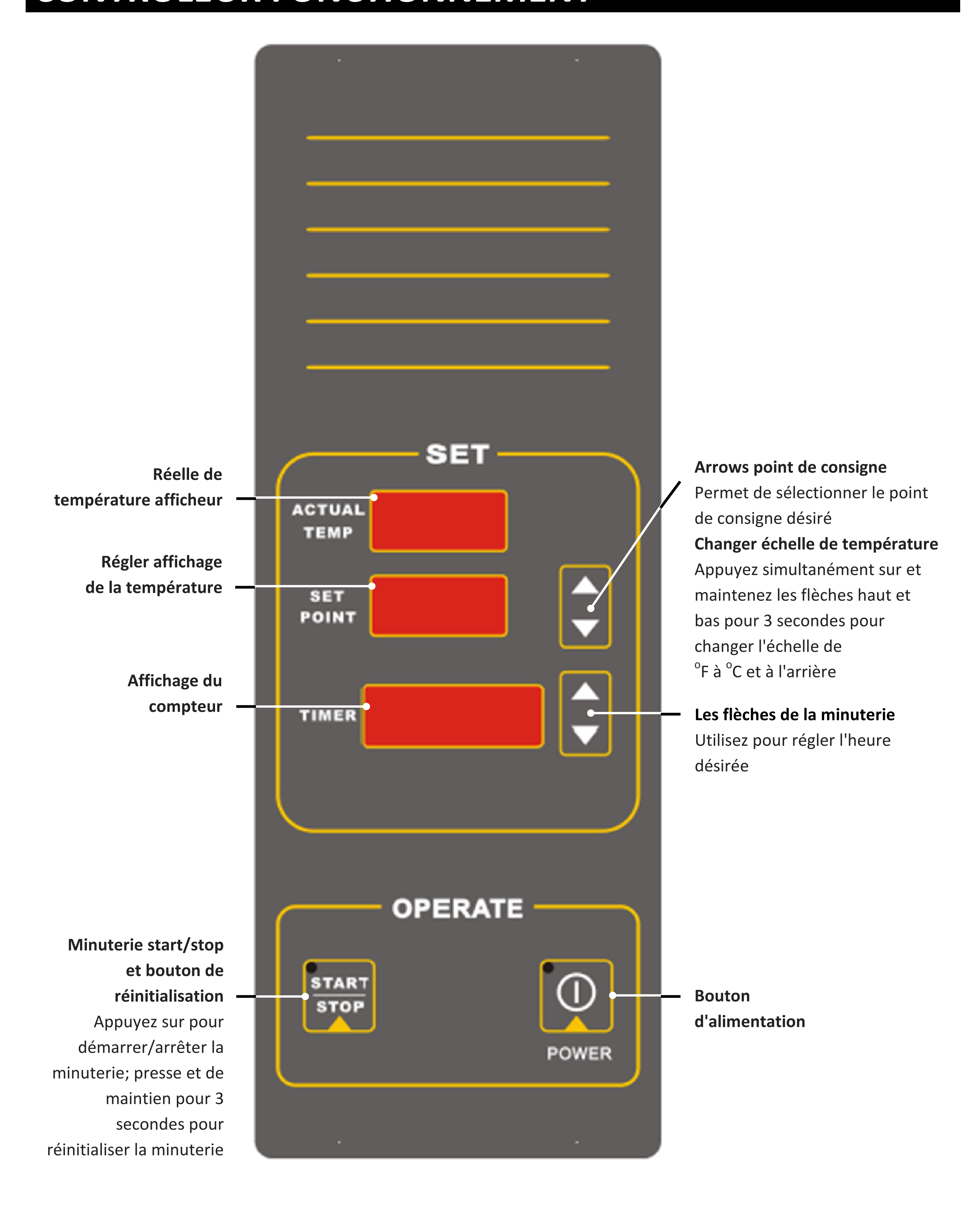
Réglez l'échelle de température

Appuyez simultanément et de maintien du Set Point flèches haut et bas pour 3 secondes pour changer l'échelle de ^{o}F à ^{o}C et à l'arrière.

Calibrage du contrôleur

Insérez un thermocouple dans la chambre appareil de cuisson au centre de tout trou oblong dans le capot du ventilateur. Acheminer le fil de la sonde de l'ouverture de la porte de chargement et régler le point de consigne du four à 350°F [177°C]. Laissez le four pour atteindre le point de consigne et se stabiliser pendant au moins 90 minutes. Si la lecture du thermocouple et la température réelle de contrôleur diffèrent de plus de quelques degrés, le contrôle doit être étalonné. Pour commencer, faire une note de la différence de température entre le thermocouple et la température réelle du contrôleur, puis éteignez le bouton d'alimentation de commande et maintenez le bouton de la sonde pendant 3 secondes jusqu'à une valeur apparaît sur l'affichage du point de consigne. Utiliser le point de consigne haut ou bas pour ajouter ou soustraire la différence de température. (Exemple: Si le thermocouple est 10° supérieure à la température réelle, ajouter 10 si le thermocouple est 10° inférieure à la température réelle, il faut soustraire 10.) Tournez le bouton de contrôle sur et re-vérifier le thermocouple contre la température réelle du contrôleur. Répétez cette procédure jusqu'à ce que le match deux températures.

CONTRÔLEUR FONCTIONNEMENT



LISTE DES PIÈCES (partie 1 de 4)

	**AVERTISSEMENT**	**HAUTE ET BASSES TENSIONS SONT À L'INTÉRIEUR ACTUEL DE CET APPAREIL QUAND L'APPAREIL EST BRANCHÉ/WIRED DANS UN RÉCIPIENT LIVE. AVANT DE REMPLACER LES PARTIES, COUPER L'UNITÉ DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE.**	
	**PRUDENCE**	**UTILISATION DE PIÈCES DE RECHANGE AUTRES QUE CEUX FOURNIS PAR LBC OU DE LEURS DISTRIBUTEURS AUTORISÉS PAUVENT PROVOQUER DES BLESSURES À L'OPÉRATEUR ET/ OU DES DOMMAGES À L'APPAREIL ET ANNULERA TOUTES LES GARANTIES.**	
	AVIS	Des services sur ce ou tout autre appareil LBC doivent être effectuées par du personnel qualifié. Pour un représentant de service agréé dans votre région, visitez notre site Web à www.lbcbakery.com ou composer sans frais d'usine libre au 1-888-722-5686.	

9 Porte extérieure

8 Porte intérieure

7 Rack de soutien

6 Rack

1 Contrôle

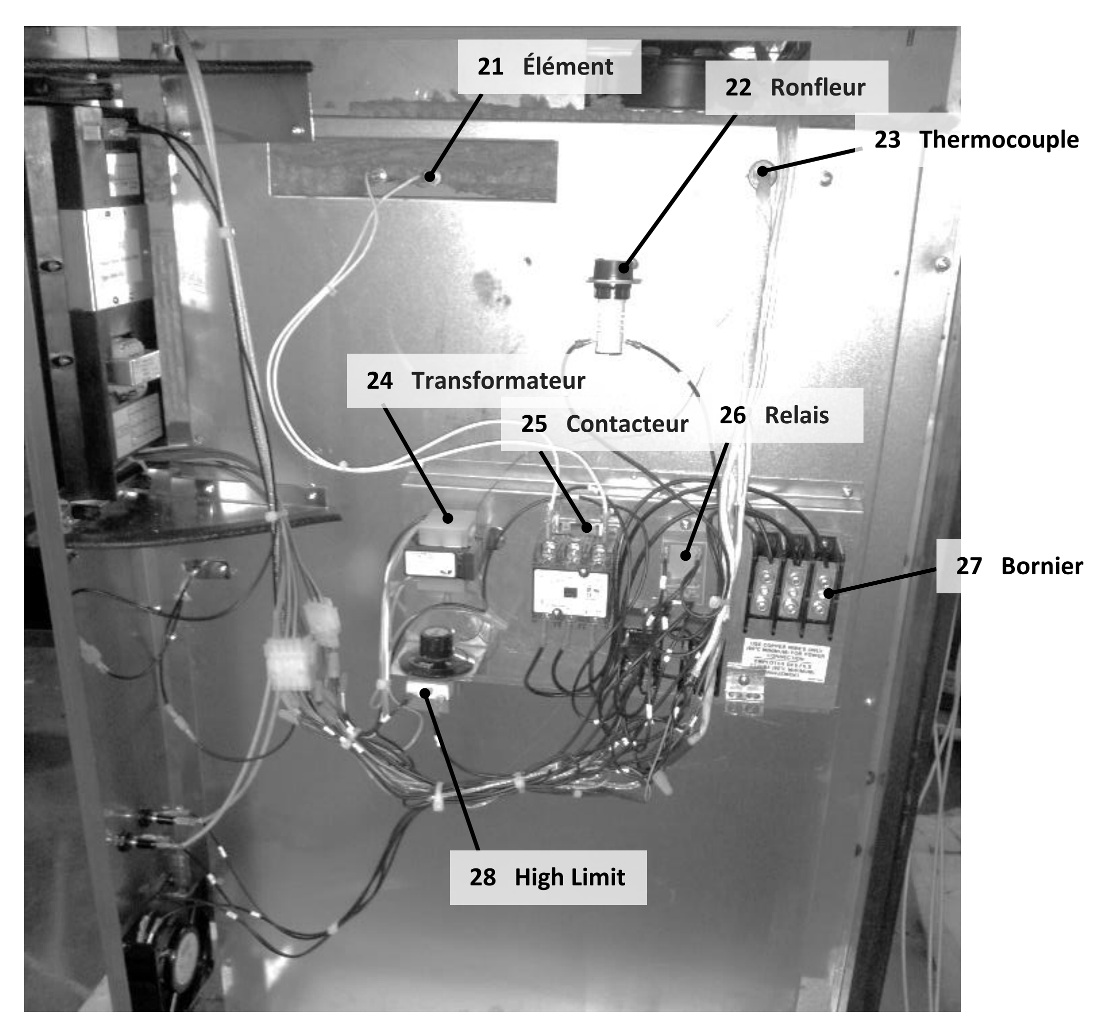
2 Fusibles

3 Porte-fusibles

4 Ventilateur axial

5 Caster

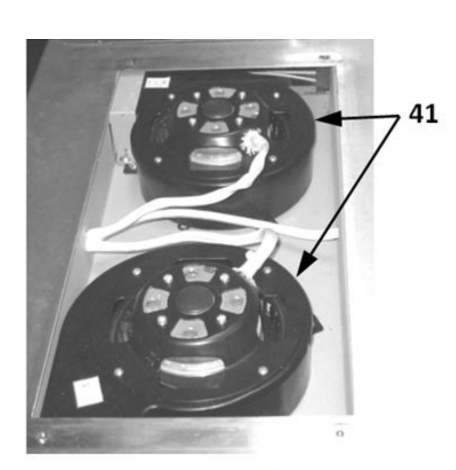
LISTE DES PIÈCES (partie 2 de 4)



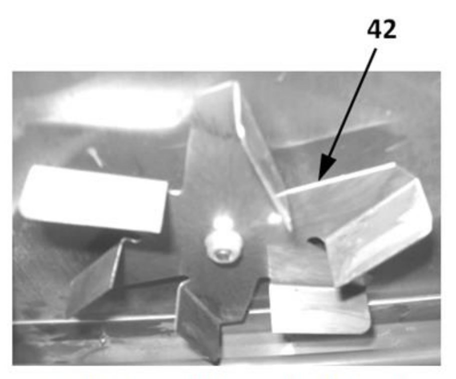
Centrale Habitacle



Disque d'arrêt thermique

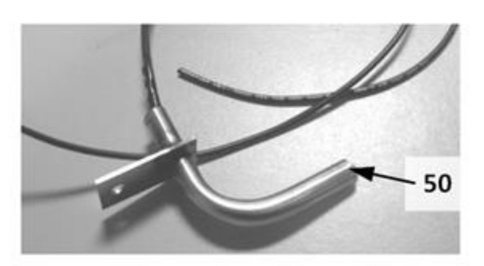


Les ventilateurs de plafond

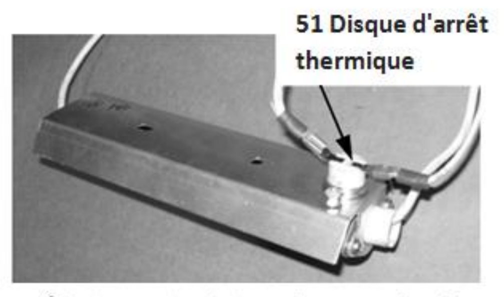


Pale de ventilateur de plafond

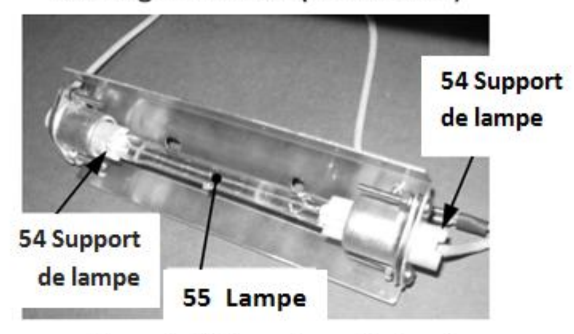
LISTE DES PIÈCES (partie 3 de 4)



Interrupteur de porte



Éclairage intérieur (vue arrière)



Rage intérieur (vue de face)

60 Moteur

61 Roue soufflante

63 Fan

62 Élément

62 Élément

LISTE DES PIÈCES (partie 4 de 4)

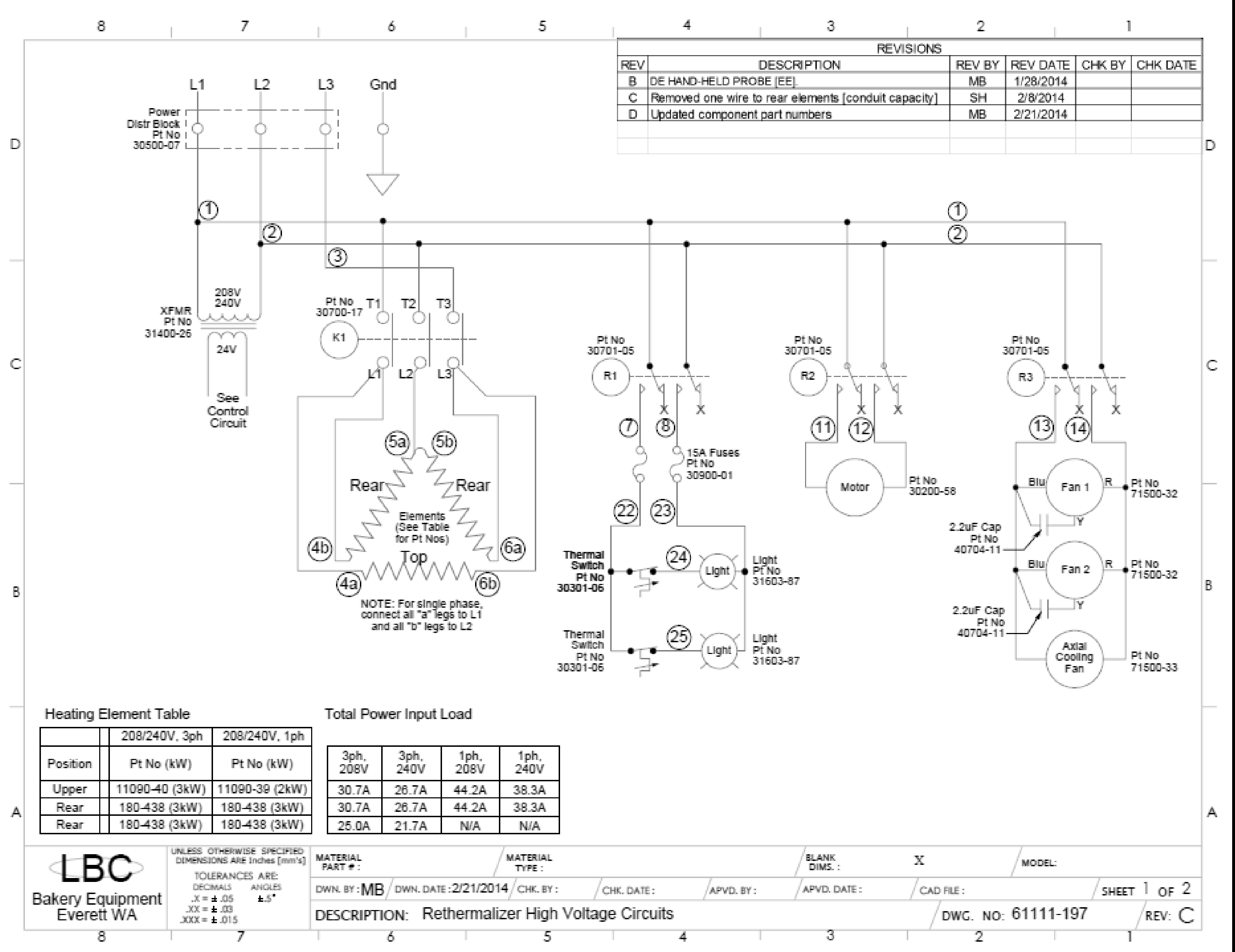
Item No.	Description de la pièce	Quantité	Numéro de pièce	Utilisation
1	Contrôleur	1	40102-81	
2	15A fusible	2	30900-01	
3	Porte-fusible	2	30901-02	
4	Ventilateur axial	1	71500-33	
5	Caster (pivotante avec frein)	4	72901-33	
6	Rack	5	180-812	
7	Rack de soutien, la main gauche	1	180-813	
	Rack de soutien, la main droite	1	180-814	
8	Porte intérieure	1		
9	Porte extérieure	1		
21	Élément, 2kW - plafond	0 ou 1	11090-39	1 Phase seulement
	Élément, 3kW - plafond	0 ou 1	11090-40	3 Phase seulement
22	Ronfleur	1	30802-07-1	
23	Thermocouple	1	41100-31	
24	Transformateur	1	31400-26	
25	Contacteur	1	30700-17	
26	Relais	3	30701-05	
27	Bornier	1	30500-07	
28	High Limit	1	30401-33	
40	Thermique du disque d'arrêt	1	30301-05	
41	Ventilateur de plafond	2	71500-32	
42	Pales du ventilateur, plafond	2	180-205-1	
50	Interrupteur de porte	1	180-767-2	
51	Thermique du disque d'arrêt	2	30301-06	
54	Titulaire de la lampe	4	31602-21	
55	Lampe, 500W	2	31603-87	
60	Moteur	1	30200-58	
61	Roue soufflante	1	71500-34	
62	Élément, 3kW - mur arrière	2	180-438	
63	Fan Blade	1	71500-11	

Pièces et accessoires en option

Item No.	Description de la pièce	Quantité	Numéro de pièce	Utilisation
70	Stand avec roulettes	1	LST7	
71	Caster (pivotante avec frein)	4	72901-33	
72	4" jambes réglable	4	72901-35	
73	6" jambes réglable	4	72901-34	
74	Kit de retenue (tether de sécurité)	1	72609-51	

NOTES

SCHÉMA DE CÂBLAGE (partie 1 de 2)



REVISIONS

REV	DESCRIPTION	REV BY	REV DATE	CHK BY	CHK DATE
B	DE HAND-HELD PROBE [EE].	MB	1/28/2014		
C	Removed one wire to rear elements [conduit capacity]	SH	2/8/2014		
D	Updated component part numbers	MB	2/21/2014		

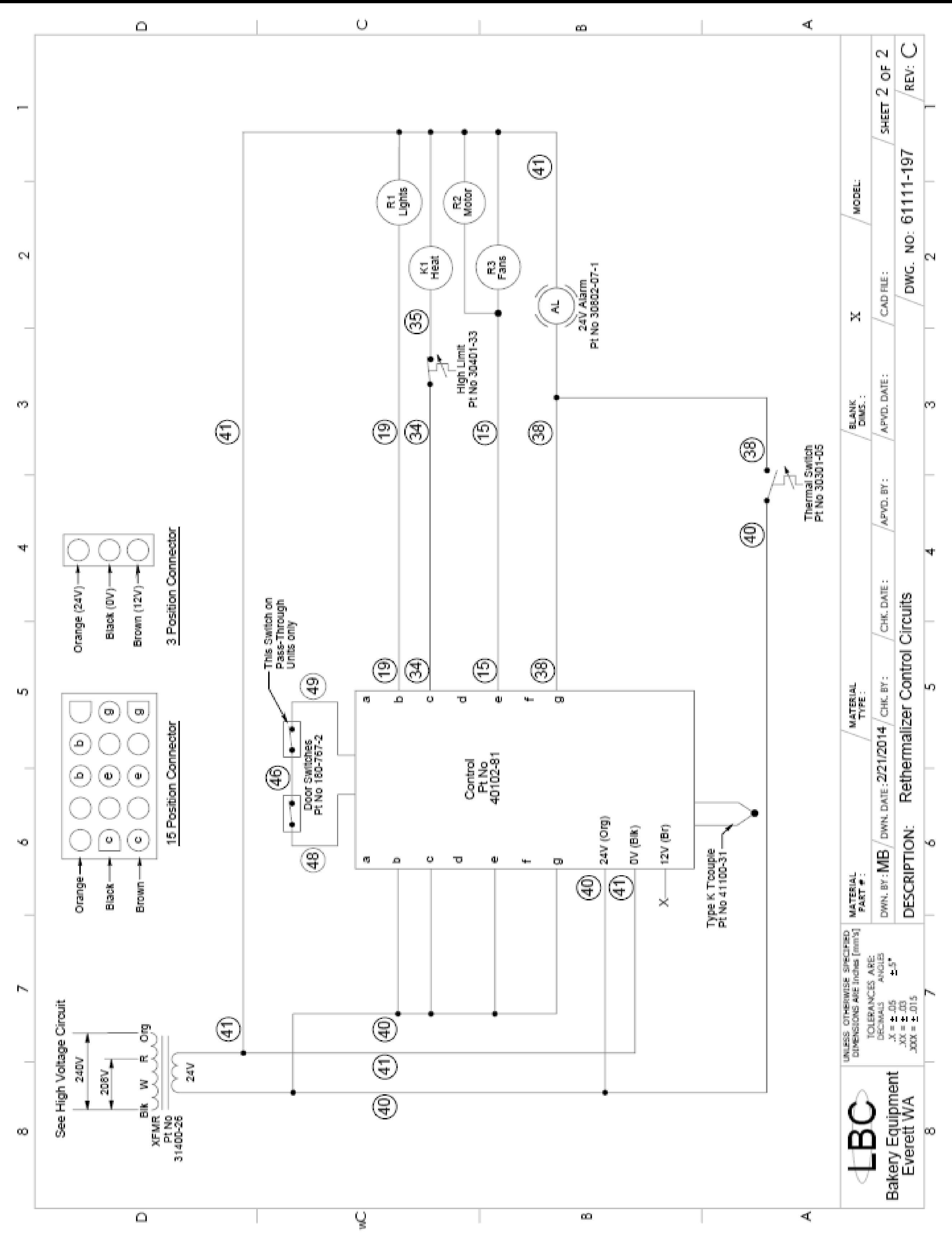
Heating Element Table

	208/240V, 3ph	208/240V, 1ph
Position	Pt No (kW)	Pt No (kW)
Upper	11090-40 (3kW)	11090-39 (2kW)
Rear	180-438 (3kW)	180-438 (3kW)
Rear	180-438 (3kW)	180-438 (3kW)

Total Power Input Load

3ph, 208V	3ph, 240V	1ph, 208V	1ph, 240V
30.7A	26.7A	44.2A	38.3A
30.7A	26.7A	44.2A	38.3A
25.0A	21.7A	N/A	N/A

SCHÉMA DE CÂBLAGE (partie 2 de 2)





LIMITED WARRANTY

LBC Bakery Equipment ("LBC Equipment") a été habilement fabriquées, soigneusement inspectées et emballées pour répondre à des normes strictes de l'excellence. LBC Bakery Equipment Company (LBC) bons de souscription produits fabriqués et vendus par LBC et ses agent dûment autorisés, contre les défauts de matériaux et de fabrication dans les limites suivantes:

Ce qui est prévu:

- Pièces de rechange Limited comme précisé cidessous, y compris le transport au sol standard de LBC ou des pièces de rechange centre lorsque nécessaire.
- Du labour'sl limitée à la réparation comme indiqué ci-dessous, y compris le transport agent de service agréé, portail d'accès au portail, à cent (100) miles aller-retour et deux (2) heures Voyage dans le temps.
- LBC, ou un représentant de service autorisé, réparera ou remplacera, à la seule discrétion de LBC, tout équipement LBC, y compris mais non limité à des exclusions énumérées.

Période de couverture:

À compter de la date de livraison de LBC ou son distributeur agréé.

- Fours à chariot LRO, étuve à chariot LRP,étuve ralentisseur LRPR pour une période d'un (1) an pièces et main-d'oeuvre limitée.
- Les pièces de rechange sera garanti pour une période de quatre vingt dix (90) jours après l'installation par un agent de service autorisé LBC.

Conditions:

- Couvert équipement doit avoir été installé correctement et conformément aux exigences du manuel d'installation et tous les codes locaux.
- L'équipement ne doit pas avoir été malmené, mal utilisé ou négligés ou utilisés à des fins autres que prévu par LBC.
- Eau relié à l'appareil doivent avoir été en conformité avec les exigences suivantes:
  - L'eau froide 200 – 550 kPa
  - pH: 7 - 7.5
  - Conductivity moins de 1/500,000 Ω par pouce
  - Total des solides dissous moins de100 ppm
  - Dureté de 6.3 - 8.8 grains par gallon
  - Maximale de la salinité et la teneur en ions :

    Chlorides: < 30 ppm
    Sulfates: < 40 ppm
    Iron: < 0.1 ppm
    Copper: < 0.05 ppm
    Manganese: < 0.05 ppm
- Il est de la responsabilité de l'acheteur d'installer et de maintenir l'approvisionnement en eau de l'appareil. Le défaut de fournir la qualité d'eau satisfaisante de l'appareil en conformité avec les exigences du manuel d'exploitation peut causer des dommages aux composants internes et annulera la garantie.
- Tous les travaux de réparation doit être effectuée par un agent de service autorisé LBC.
- L'équipement doit être à l'emplacement d'exploitation de l'acheteur / utilisateur original et n'ont pas été revendus ou récupérés par une autre partie.
- Equipement de LBC est à usage commercial seulement. Si vendus comme un composant d'un autre (OEM) du fabricant d'équipement, ou si elle est utilisée comme produit de consommation, de tels équipements est vendu tel quel et sans aucune garantie.
- Conditions de vente de l'équipement auront été satisfaites dans leur intégralité.
- La demande de réparation doit être fait dans le délai de la garantie limitée.

Le non-respect des conditions ci-dessus annule la garantie

Exclusions:

Cette garantie ne couvre pas les éléments suivants:

- Routine d'entretien général, ou une adaptation périodique
- Les pièces d'usure, y compris mais sans s'y limiter, des lumières, de verre, joints de porte, pare-chocs, rack etc.
- Thermostat d'étalonnage après les 30 premiers jours d'utilisation
- Ajustements gaz de l'air et le brûleur
- Remplacement des fusibles ou réarmement des disjoncteurs ou des défaillances de l'alimentation électrique
- Nettoyage et réglage des brûleurs et des veilleuses
- Ajustements de l'air
- Réparation des ajustements et des corrections dans la partie de réfrigération de retardateur / systèmes d'épreuves résultant de la mauvaise installation
- Resserrage des vis et fixations
- Les défaillances causées par irrégulières ou insuffisantes électricité, d'eau, de ventilation ou d'un service de gaz
- Les réparations non autorisées
- Prématurée la rouille, la corrosion ou des dépôts minéraux causés par l'eau entrant
- Connecté systèmes d'approvisionnement en eau de traitement
- Expéditions accélérées sur des pièces de rechange autres que les expéditions au sol standard
- L'usure normale
- Matériel qui a été utilisé à des fins autres que celles prévues, y compris l'utilisation noncommerciale, comme à usage d'habitation
- L'équipement installé à l'extérieur des États-Unis ou du Canada ou de l'équipement transportés à travers les frontières internationales, sauf par un distributeur autorisé LBC.
- Les frais accessoires, charges, pertes d'exploitation et des dommages subis par l'utilisateur ou d'autres personnes en raison de l'utilisation ou la défaillance de l'équipement
- Travail et de fabrication de l'agent de service autorisé ou d'autres dans la réparation de l'équipement
- D'autres défaillances qui sont au-delà de la portée raisonnable de cette garantie
- Les dommages causés pendant l'expédition doivent être signalés au transporteur, ne sont pas couverts par cette garantie, et sont de la seule responsabilité de l'acheteur / utilisateur